



MARQUÊS DE MARIALVA



Marquês de Marialva Blanc de Blancs

Espumante Bruto | Beira Atlântico IGP

Ref. 61.021

Castas: 60% Bical e 40% Arinto

Vinificação: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico. Mínimo de 9 meses em cave e 1 mês após dégorgement.

Nota de Prova: Cor citrino, com bolha definida e persistente. Aroma jovem com nuances de tostados e frutos secos. Na boca é frutado, fresco, mousse crocante e boa persistência.

Formatos Disponíveis: 75 cl e 150 cl

Teor Alcoolico: 12,5 %

Informações Logísticas

Europalete com 75 caixas de cartão 6 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,58 Kg

Peso da caixa: 9,50 Kg

EAN: 5601271090049

ITF: 15601271090046
